

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
PEMBUATAN CUP CAKE SARI MARKISA DENGAN
TEKNIK FUSION PADA MATA KULIAH
PAGELARAN CIPTA KARYA KULINER**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universita Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Oleh
Menang Suranta Pinem
NIM 2115081023**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2025

SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN

Menyetujui

Pembimbing I	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Pembimbing II	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001

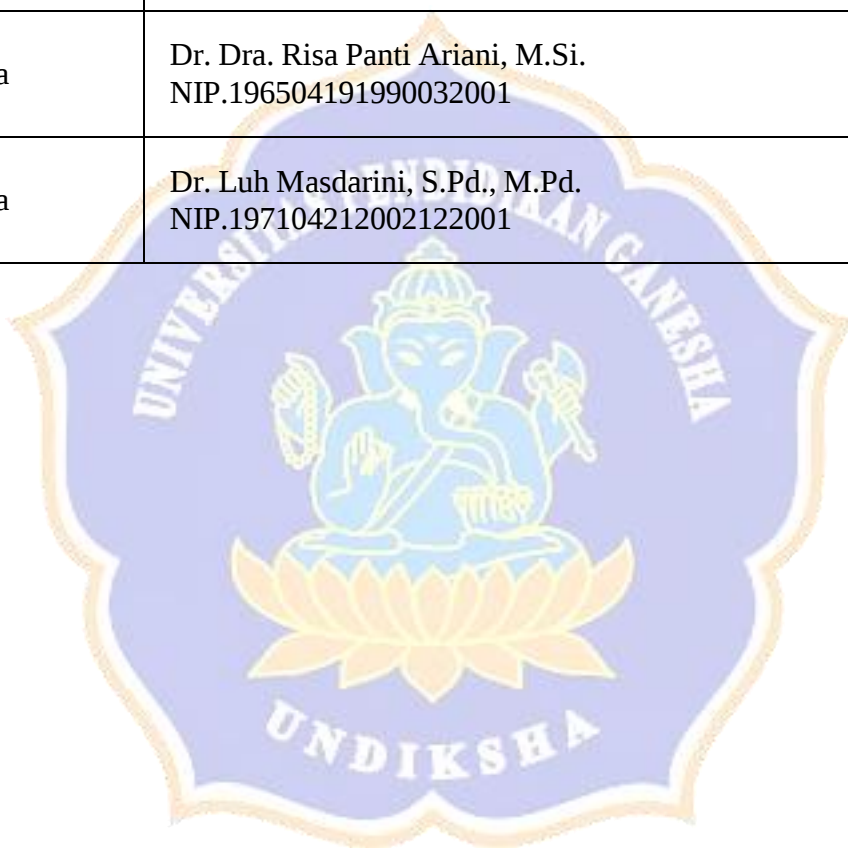


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetak dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Skripsi oleh Menang Suranta Pinem ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 06 November 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001
Anggota	Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd. NIP.198704302024212001
Anggota	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Anggota	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakn dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Menyetujui

Ketua Ujian	Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. NIP.198211112008121001
Sekretaris Ujian	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau klaim terhadap keaslian karya ini.

Singaraja, 6 November 2025



Menang Suranta Pinem

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Cup Cake Sari Markisa Dengan Teknik Fusion Pada Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner”**. Skripsi ini memenuhi persyaratan untuk mendapatkan gelar sarjana pendidikan dari Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis banyak menerima bantuan moral dan materi dari berbagai pihak selama proses menyelesaikan skripsi ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Jurusan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Jurusan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri yang telah memberikan dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Kordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd, M.Pd. selaku pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan, dan petunjuk kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dra. Damianti, M.Kes. selaku Penguji I yang telah memberikan kritik konstruktif, motivasi, serta dorongan yang memperkaya isi dan kualitas skripsi ini.
8. Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji II atas saran, kritik dan dorongan yang diberikan selama proses penyelesaian skripsi ini.

9. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
10. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
11. Kepada teman seperjuangan (Yogi, Novi, Silvia, Titin, Maru, Martha, Fadhil, Tahir dan Reza) dan Mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2021. Terimakasih sudah menemani serta berbagi suka dan duka dari awal hingga akhir perjuangan menempuh pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.
12. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Oleh karena itu, penulis berharap kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk menyempurnakan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi semua orang, terutama penulis dan pembaca, serta dunia pendidikan.

Singaraja, 6 November 2025



Penulis

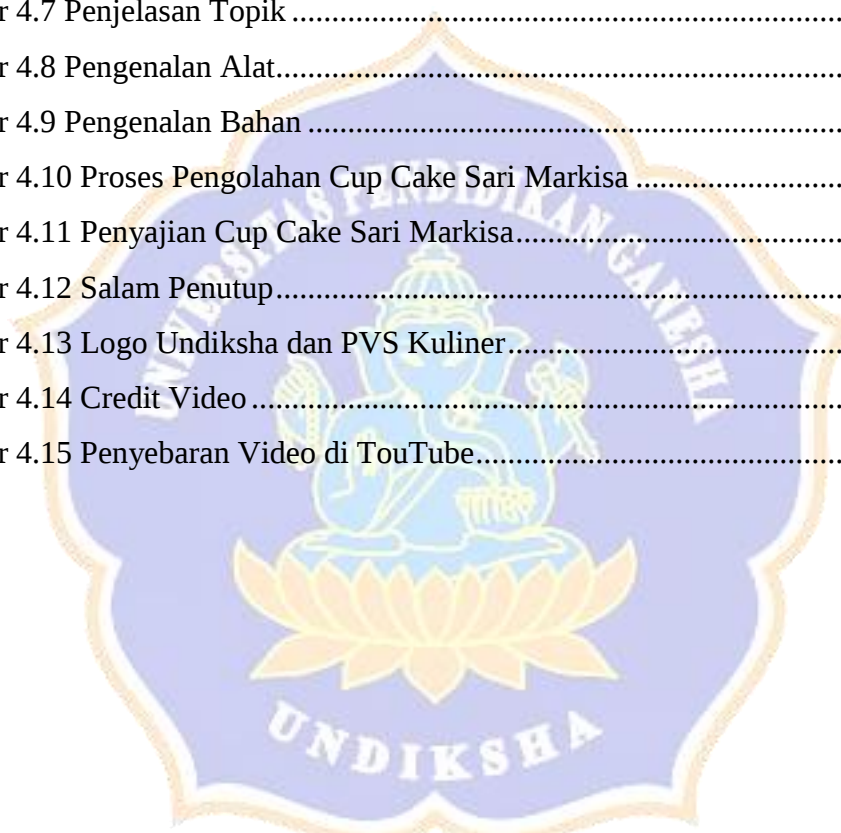
DAFTAR ISI

PRAKATA.....	viii
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR BAGAN.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	12
1.3 Pembatasan Masalah.....	12
1.4 Rumusan Masalah.....	13
1.5 Tujuan Penelitian.....	13
1.6 Manfaat Penelitian.....	14
BAB II KAJIAN TEORI.....	16
2.1 Cup Cake.....	16
2.2 Buah Markisa (<i>Passiflora edulis f. Edulis Sims</i>).....	19
2.2 Teknik <i>Fusion</i>	21
2.4 Media Pembelajaran.....	23
2.4.1 Definisi Media pembelajaran.....	23
2.4.2 Fungsi Media Pembelajaran.....	24
2.4.3 Manfaat dan Keuntungan Penggunaan Media Pembelajaran.....	25
2.5 Video Pembelajaran.....	26
2.5.1 Definisi Video Pembelajaran.....	26
2.5.2 Karakteristik Video Pembelajaran.....	27
2.5.3 Kriteria Video Pembelajaran.....	29
2.5.4 Keunggulan Video Pembelajaran.....	34
2.6 Penelitian Relevan.....	34
2.7 Kerangka Berfikir.....	42

BAB III METODE PENELITIAN.....	44
3.1 Rancangan Penelitian Pengembangan	44
3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan	45
3.3 Subjek Uji Coba.....	47
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian.....	47
3.5 Variabel Penelitian.....	47
3.6 Definisi Oprasional Variabel	48
3.7 Metode Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	50
3.8 Teknik Analisis Data.....	58
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	61
4.1 Hasil Penelitian	61
4.1.1 Tahap <i>Define</i>	61
4.1.2 Tahap <i>Design</i>	64
4.1.3 Tahap <i>Development</i>	68
4.1.4 Tahap <i>Diseminasi</i>	76
4.2 Pembahasan.....	77
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	82
5.1 Ringkasan.....	82
5.2 Kesimpulan	83
5.3 Saran	83
DAFTAR RUJUKAN	85
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 4.1 Pengambilan Gambar (Video).....	69
Gambar 4.2 Logo Undiksha	70
Gambar 4.3 Logo PVS Kuliner	70
Gambar 4.4 Judul Video	70
Gambar 4.5 Pengenalan Diri	70
Gambar 4.6 Penyampaian Capaian Pembelajaran	70
Gambar 4.7 Penjelasan Topik	71
Gambar 4.8 Pengenalan Alat.....	71
Gambar 4.9 Pengenalan Bahan	71
Gambar 4.10 Proses Pengolahan Cup Cake Sari Markisa	71
Gambar 4.11 Penyajian Cup Cake Sari Markisa.....	72
Gambar 4.12 Salam Penutup.....	72
Gambar 4.13 Logo Undiksha dan PVS Kuliner.....	72
Gambar 4.14 Credit Video	72
Gambar 4.15 Penyebaran Video di TouTube.....	81



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Resep Cup Cake Sari Markisa	18
Tabel 2.2 Jenis-jenis Fusion.....	22
Tabel 2.3 Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Pagelaran Cipta Karya Kuliner	22
Tabel 3.1 Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi	52
Tabel 3.2 Kisi-Kisi Instrument Uji Kelayakan Media Video Pembelajaran Untuk Ahli Media dan Desain	54
Tabel 3.3 Tabulasi Penilaian Pakar	56
Tabel 3.4 Kriteria Validitas Isi Instrumen.....	57
Tabel 3.5 Tabulasi Silang Hasil Validitas Instrumen Berdasarkan Aspek Materi	57
Tabel 3.6 Tabulasi Silang Hasil Validitas Instrumen Berdasarkan Aspek Media dan Desain	58
Tabel 3.7 Skor Penilaian Kuantitatif	59
Tabel 3.8 Kategori Hasil Validasi Ahli.....	60
Tabel 4.1 Garis Besar Isi Media.....	65
Tabel 4.2 Hasil Penilaian Ahli Materi.....	73
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Ahli Media dan Desain	75
Tabel 4.4 Presentase dan Masukan Ahli	76

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	42
Bagan 3.1 Kerangka Prosedur Pengembangan 4D	45



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Pengambilan Data	90
Lampiran 2. Surat Peminjaman Alat dan Lab Produksi	92
Lampiran 3. Hasil Analisis Kebutuhan Peserta Didik	95
Lampiran 4. Wawancara Awal Pada Dosen Pengampu.....	97
Lampiran 5. Naskah dan Storyboard Video Pembelajaran	99
Lampiran 6. Silabus dan RPS Pagelaran Cipta Karya Kuliner	109
Lampiran 7. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Intrumen I.....	122
Lampiran 8. Uji Instrumen Kelayakan Oleh Ahli Intrumen II.....	129
Lampiran 9. Penilaian Ahli Materi I	136
Lampiran 10. Penilaian Ahli Materi II.....	140
Lampiran 11. Penilaian Ahli Media dan Desain I.....	144
Lampiran 12. Penilaian Ahli Media dan Desain II	148

